VOSS
det nye danske komfur

Brugsanvisning

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

Indbygningsovn

Model nr.:	**IEL 9220-rf**
Produkt nr.:	**944111127**
Serienr.:	NOTER SERIENUMMERET HER
	325 88-7461 rev. 2-316

VOSS ønsker Dem tillykke

Kære kunde,

Tillykke med Deres nye VOSS ovn.

Det er vigtigt at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye ovn. Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med ⚠ . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge ovnen ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender ovnen første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan ovnen anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye ovn. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af ovnens enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af ovnen kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye ovn gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

VOSS

Service og reservedele

⚠ Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

i Indgreb i apparatet under reklamationsperioden må kun udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til. Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste servicecenter.

De kan også kontakte os via internetadressen: www.voss.dk

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelnummer, produktnummer og serienummer, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

Indhold

Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 4
Beskrivelse af produktet 5
Ovnen 6
Blæserkontakt 6
Lyskontakt 6
Sikkerhedsudstyret 6
Easy-Access 7
Tilbehøret 7

Før de går i gang 8
Indstil uret 9
Brænd ovnen ren 9
Rengør tilbehøret 9

Sådan bruger De ovnen 10
Ovnen 10
Indstillingsskema - bagning 21
Indstillingsskema - madlavning 22
Indstillingsskema - stegning 24
Indstillingsskema - grillning 26
Råd og tips ved brug af ovnen 27

Rengøring og vedligeholdelse af 36
Rustfrit stål 36
Ovnen 36

Service 48
Før de tilkalder service - Praktiske råd 48
Før de tilkalder service - Tekniske råd 49
Service og reservedele 50

Fejl og mangler / Afhjælpningsret 44
Produktansvar 44

Til installatøren

Udpakning 45
Tekniske data 45
Montering 46
Installation 47

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

⚠ Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Ret til ændringer forbeholdes

Sikkerhedsinformation

Ovnen er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når ovnen er i brug. Ovnen bliver meget varm ved brug, og forbliver varm et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Ved evt. brand skal ovnen slukkes.
Kontrollér at der er slukket for ovnen når den ikke bruges.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpærer.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

Installation af ovnen må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.
Sørg for at elkablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når ovnen skal kasseres. Fjern elkablet fra stikket i væggen, klip elkablet af helt inde ved ovnen, og sæt børnesikringen ud af funktion.

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for ovnen. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til ovnen.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200°C er opvarmningstiden ca. 19 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 6 min.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Ovnens sikkerheds-slukkefunktion har været aktiveret. Se afsnittet “Beskrivelse af produktet...Sikkerhedsudstyret”.
Displayet i panelet viser F1	Forsøg at åbne og lukke ovnlågen et par gangefor at afhjælpe. Virker dette ikke - tilkald service.
Displayet visr F0, F2-F6, F8-F9	De skal tilkalde service.
Displayet viser F7	Ovnen er tilsluttet forkert.
Ovnen når aldrig den indstillede temperatur	Ved indstilling på ovnfunktion “Lavenergistegning” viser displayet hele tiden en temperatur, som er lavere end den indstillede. Dette har ingen indflydelse på stegeresultatet.

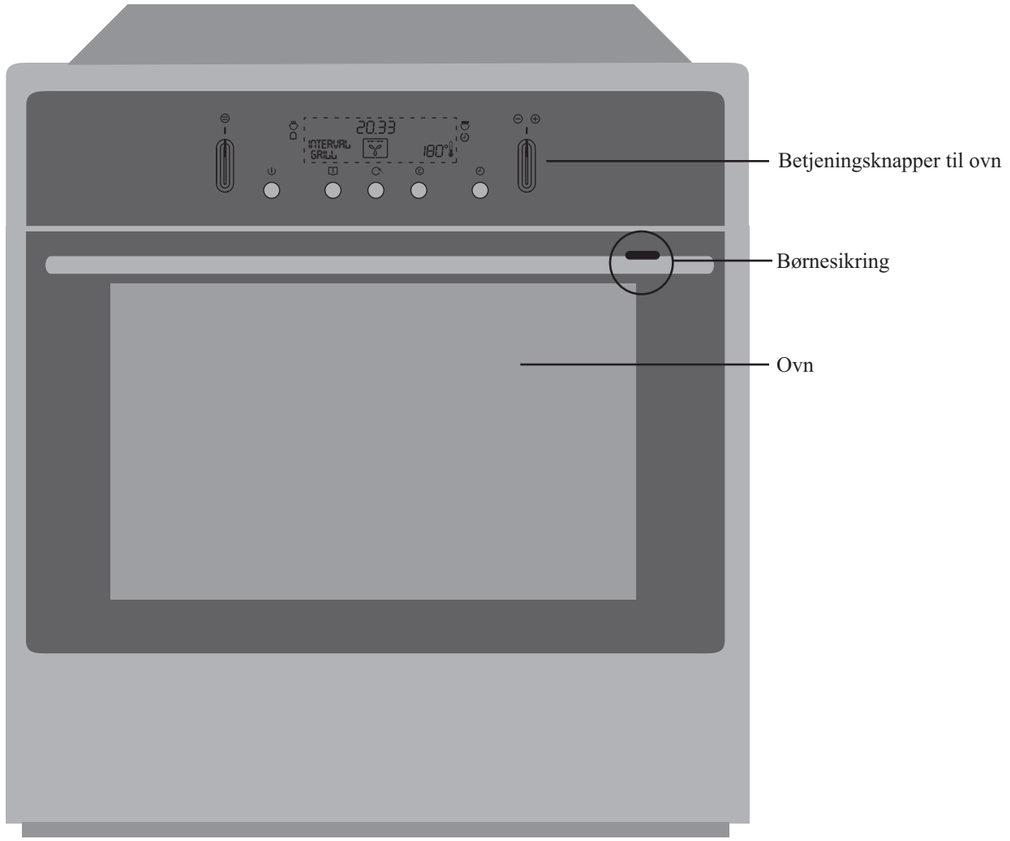
Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

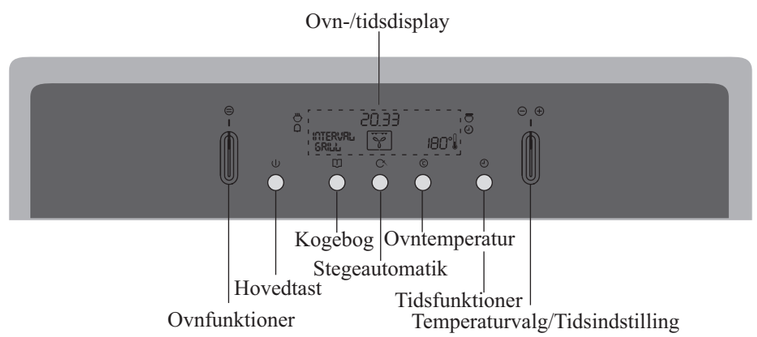
Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.....	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op.

Beskrivelse af produktet

Ovnen



Betjeningspanelet



Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

-lys
-varmluft
-traditionel ovn
-lavenergistegning
-pizzaprogram
-intervalgrill
-grill
-undervarme
-holde varm
-optøning
-pyrolyse

Ovnlågen har 4 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnrummet er udført i glat og rengøringsvenlig pyrolytisk emalje.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 19 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 6 min. fra kold ovn til 175°C.

Blæserkontakt

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

Lyskontakt

Når ovnen ikke anvendes (er slukket) og ovnlågen åbnes, vil lyset i ovnen automatisk blive tændt. Når ovnlågen igen lukkes, så slukkes lyset igen.

Sikkerhedsudstyret

Ovnlågen er udstyret med **børnesikring**, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

Ovnen er udstyret med elektronisk børnesikring, som har to funktioner. Når ovnen er slukket kan den først tændes, når børnesikringen er koblet fra. Når ovnen er i brug kan indstillingen ikke ændres før børnesikringen er koblet fra.

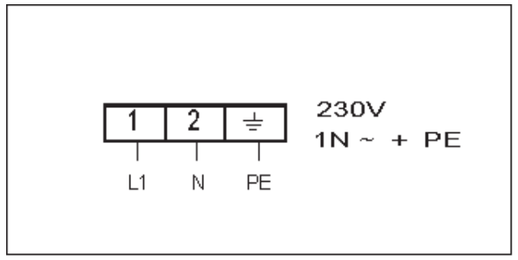
Børnesikringerne er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringrne.

⚠ Børnesikringerne virker kun når de er tilkoblet.

Installation

El-installation

⚠ Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.



Fjern bagpladen på ovnen. Ovnen tilsluttes i henhold til diagrammet. Et tilsvarende diagram findes på ovnens bagplade. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Netledningen skal være min. 120 cm., så ovnen kan udtages fra skab, uden at netledningen skal afmonteres.

Ledningerne må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

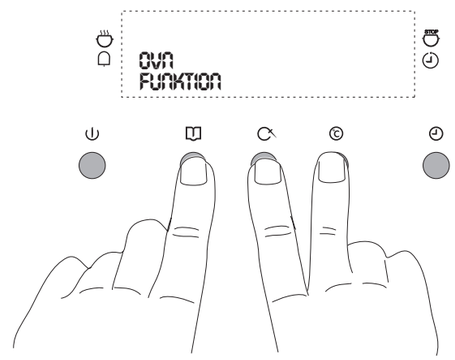
Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F

Mærkeeffekt: 3500 W
Spænding: 230 V N + PE

Demofunktion

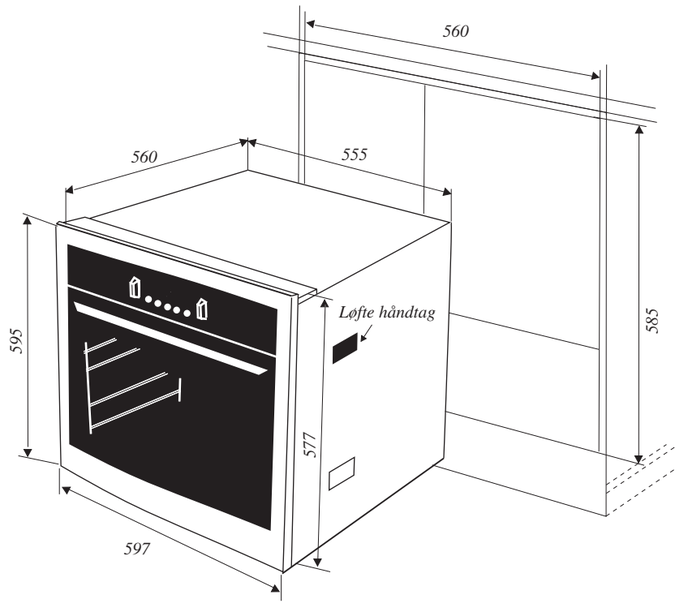
Med denne funktion er det muligt at demonstrere ovnen og urets funktioner uden at varmelegemerne tænder.

1. Tænd ovnen. Tryk på ⏻ tasten
2. Tryk samtidig på tasterne 📖 , ↻ og ⏲ .
3. Der lyder et signal. Ovnen kan nu demonstreres uden at vamelegemerne tænder.
4. Tryk på de samme tre taster for at frakoble demofunktionen.



Montering

Indbygningsmål



Alle mål er i mm.

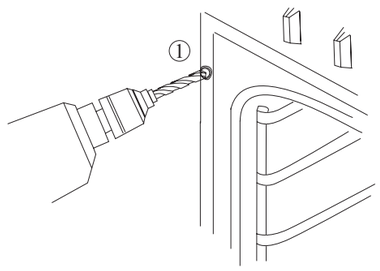
Ovnen har indbygget ydre ventilation. Der kræves derfor ingen ventilationskanaler i skabet.

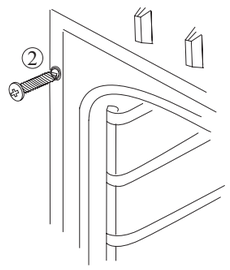
Montering i skab.

1. Skub ovnen helt i bund i skabet.
2. I begge sider bores et hul gennem plasticbøsningen og ind i skabet. Diameteren på hullet må højst være 2 mm (1).
3. Skru skruen i som vist. Husk begge sider (2).

BEMÆRK:

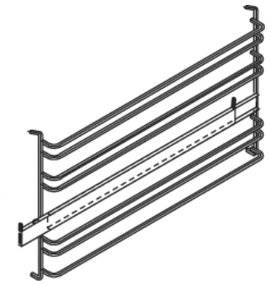
Ved eventuel montering i fritstående køkkenbord skal det sikres at bagpladen i indbygningskabet er fastgjort med skruer.





Easy-Access

I ovnrummet er nogle af ribberne monteret med Easy-Access. Når De placerer mad eller bagværk på en plade på Easy-Access har De mulighed for at trække pladen ud af den varme ovn, når De skal tilse maden eller bagværket. De undgår hermed at De skal have hånden ind i den varme ovn. Easy-Access er monteret med et stop hhv. forrest og bagest på hver skinne, samt et styr lige bag det forreste stop.



Tilbehøret med Non-Stick belægning

2 bageplader med Non-Stick belægning
1 bradepande med Non-Stick belægning
1 rist med Non-Stick belægning
1 rist
Stegetermometer

Når De anvender tilbehøret med Non-Stick belægning undgår De at maden brænder fast. De kan helt undgå brug af bagepapir.

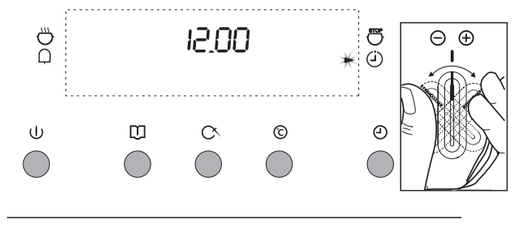
Før De går i gang

Indstil uret

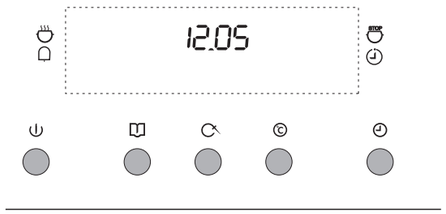
i Ovnen virker kun, når uret er indstillet.

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker pilen udfor “Tidsindstilling” .

Indstil uret med knap ⊕ eller ⊖ Vent i 5 sekunder.



Pilen i displayet holder op med at blinke. Uret er indstillet og ovnen er klar til brug.



Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfrit og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret på produktets bagside bag ovnlågen, findes oplysning om CE mærkets og produktets serienummer. Skriv serienummer på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model: IEL 9220-al

Ovn:	
Mål:	
Bredde:	597 mm
Dybde:	560 mm
Højde:	595 mm
Vægt:	37 kilo
Total effekt:	3500 W
Energiklasse:	A
Lydeffektniveau:	-

Energiforbrug:	
Lavenergistegning:	0,790 kWh
Varmluft ovn:	1,030 kWh

Ovnen:	
Netto volumen:	49 ltr.
Bageplade areal:	1530 cm²

Effekt:	
Lys	
Varmluft ovn:	3415 W
Traditionel ovn:	1615 W
Lavenergistegning :	1615 W
Pizza:	2545 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Undervarme:	745 W
Holde varm 80°C:	1615 W
Optøning:	(kun blæser) 0 W
Pyrolyse:	3045 W

Ovnlyset:	
Top og sidelys:	halogen 12 V 20 W
Bestillingsnr.:	330 234 202

Stegetermometer:	
Bestillingsnr.:	305 176 011

Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet “Service”.

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.
For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.
Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.
Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende, overfor den forhandler hvor produktet er købt.
Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af “Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At sikkerhedsregler nævnt i denne brugs- og installationsanvisning ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

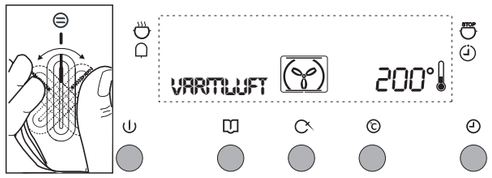
At der er brugt uoriginale reservedele.

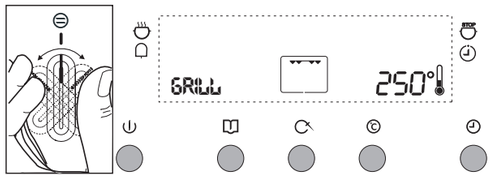
At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

Brænd ovnen ren

Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.

1. Åben ovnlågen og tag alle tilbehørsdele ud af ovnrummet.
2. Luk ovnlågen. Tænd ovnen, tryk på . Drej funktionsknappen til varmluft og temperaturknappen til 200°C.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time.
4. Skift til grill-funktion. Drej funktionsknappen til grill .
5. Lad ovnen stå på denne indstilling i 30 min.
6. Sluk for ovnen. tryk på .
7. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
8. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.





Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugt. Det påvirker ikke smagen af mad og er ikke sundhedsfarligt.

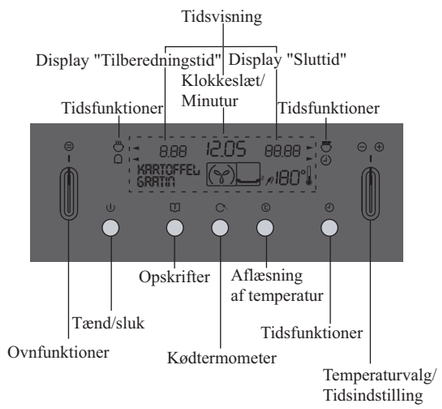
Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Sådan bruger De

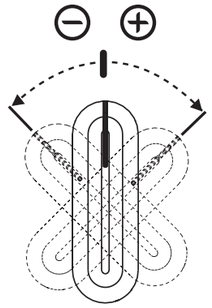
Den elektroniske ovnstyring

Tænd altid for ovnen ved at trykke på tænd/sluk tasten. Lyset i ovnen tænder, så snart der er valgt en ovnfunktion. Når den valgte temperatur er nået, lyder der et signal. Sluk altid for ovnen ved at trykke på tænd/sluk tasten.



Drejeknapperne

Drej knapperne til højre eller venstre indenfor det markerede område. Drej **ikke** knapperne forbi stoppet.



Ovnen

1.Tænd for ovnen. Tryk på ⏻.

2. Vælg ovnfunktion. Drej på knappen ovnfunktioner ⊖.

Hver ovnfunktion har en forudindstillet temperatur.

3. De kan ændre den forudindstillede temperatur ved at dreje på ⊕ og ⊖ knappen.

Rengøring af lampeglas

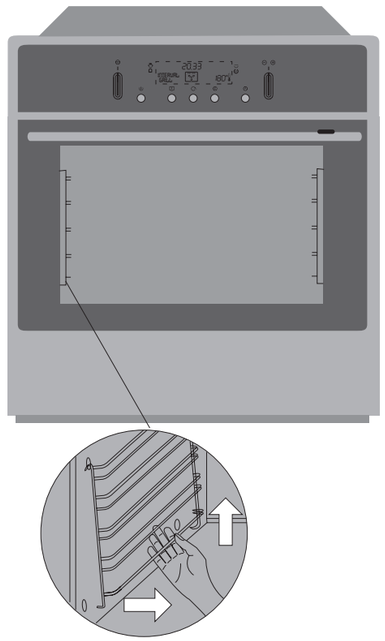
1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de monteres igen.

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.



Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i bunden af ovnrummet og sprayes med et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.
Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af tilbehør med Non-Stick belægning

Rengør med en blød svamp eller opvaskebørste i varmt vand og opvaskemiddel.

i Vask ikke tilbehøret af i opvaskemaskine. Brug ikke ståluld og andre ridsende rengøringsmidler på Non-Stick belægningen.

Udskiftning af ovnpærer

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

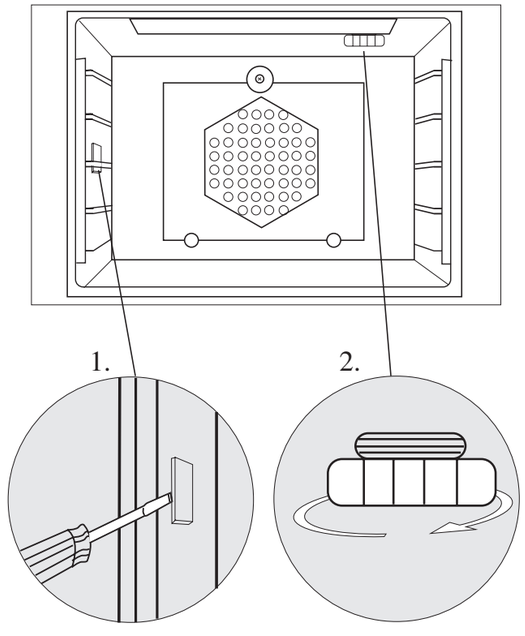
Sidelys

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap).
2. Tag fat om pærens glas med et stykke køkkenrulle.
3. Træk pæren ud.

Toplys

1. Skru lampeglasset af i pilens retning.
2. Tag fat om pærens glas med et stykke køkkenrulle.
3. Træk pæren ned.

Anvend kun originale pærer. Se dato under "Tekniske data"



Ovnen har følgende funktioner:

- LYS
- VARMLUFT 175°C
- TRADITIONEL 200°C
- LAVENERGISTEGNING 200°C
- PIZZA 220°C
- INTERVALGRILL 175°C
- GRILL 250°C
- UNDERVARME 120°C
- HOLDE VARM 80°C
- OPTØNING 30°C
- PYROLYSE NORMAL

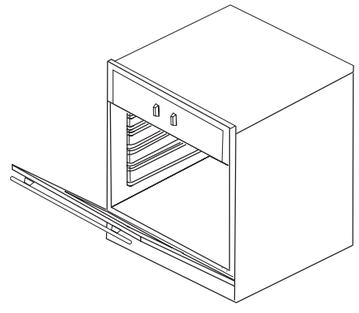
De finder en grundigere beskrivelse af de enkelte ovnfunktioner i afsnittet "Sådan bruge De...Ovnfunktionerne" .

Ovnens temperatur

De kan aflæse ovnens aktuelle temperatur ved at trykke på ⓒ .

Udluftningsstilling

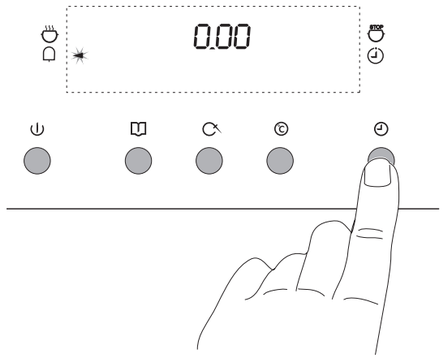
Hver gang De har brugt ovnen, skal De lade den stå åben for udluftning. Hvis ovnen ikke bliver luftet ud, er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.



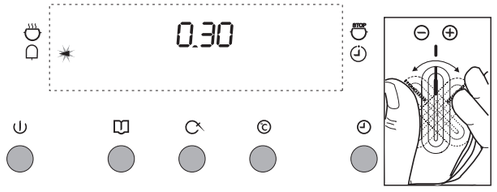
Uret

Minutur

1. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .



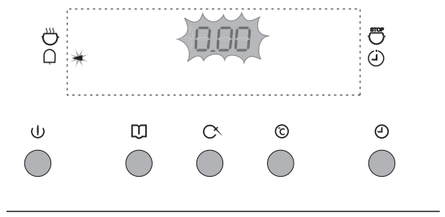
2. Indstil den ønskede tid ved at dreje på og knappen. De kan indstille op til 99 minutter.



Efter ca. 5. sekunder viser displayet den resterende tid. Pilen lyser udfor .

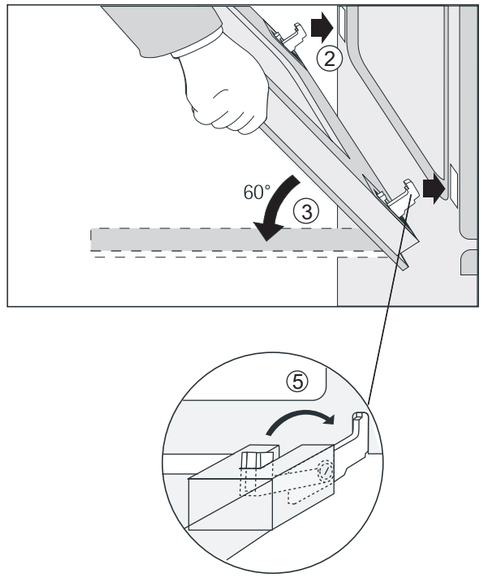
Når tiden er gået lyder der et signal i to minutter.
“0.00” og pilen blinker i displayet

Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.



Påsætning af ovnlåge

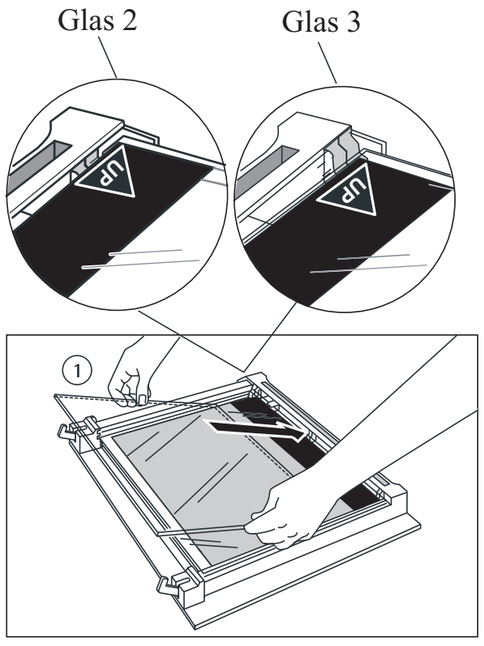
1. Tag fat i lågen med begge hænder og med den indvendige side af lågen mod ovnen.(2)
2. Hold lågen under en vinkel på ca. 60° mod ovnen. (3)
3. Før lågehængslerne samtidigt, så langt som muligt, ind i de to huller forneden på ovnen.
4. Sænk lågen til den møder modstand, og åben den derefter helt.
5. Klap klemmearmene tilbage på plads og luk ovnlågen.

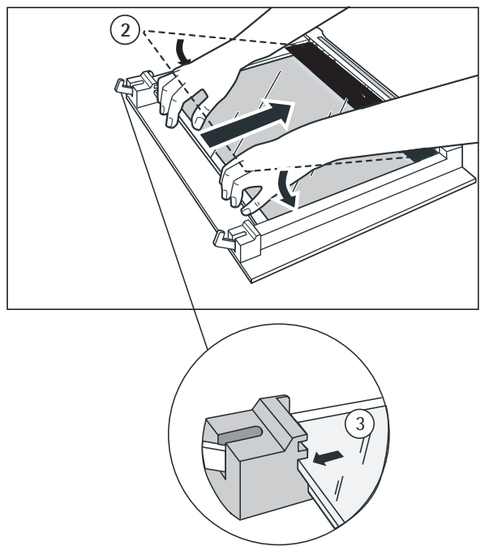


Isætning af indvendige låge glas

Sæt ét glas i ad gangen.

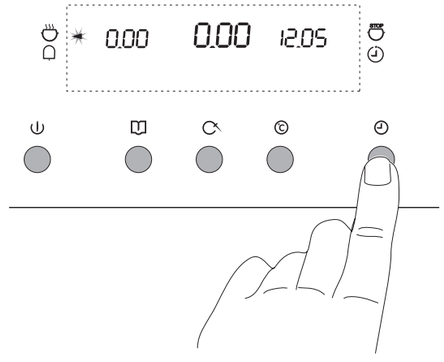
1. Før glas 3 skråt fra oven ind i holderne ved lågens håndtag.(1)
2. Skub glasset mod fjerderpåvirkningen ved håndtaget, indtil det kan lægges ned i holderne ved lågens underkant.(2)
3. Skub glasset ind under holderne. Vær opmærsom på at glasset sidder fast.(3)
4. Isæt glas 1 og 2 på samme måde som glas 3.



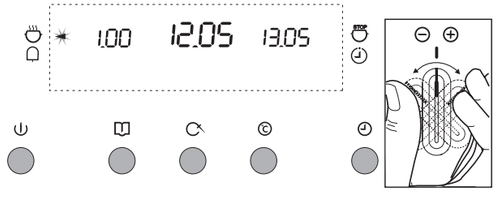


Automatisk stop af ovnen

1. Vælg ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .



3. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje på og knappen.



Pilen lyser ud for . I displayet kan de aflæse den resterende tid, samt sluttidspunkt.

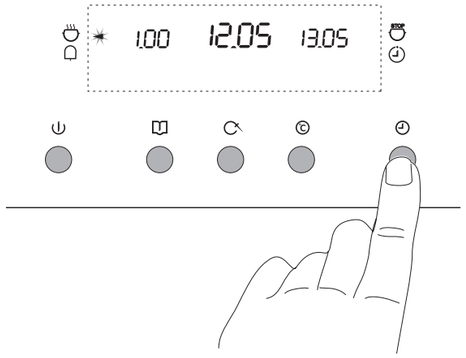
Når tiden er gået slukker ovnen automatisk. Der lyder et signal i to minutter. “0.00” og pilen blinker i displayet.

Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.

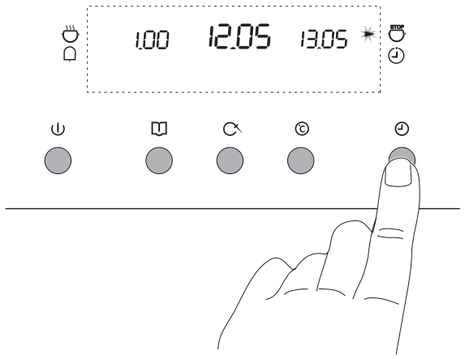
Automatisk start og stop af ovnen

Med denne funktion kan De programmere ovnen til at starte og slukke på et senere tidspunkt.

1. Vælg ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .



3. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje på og knappen.
4. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .



5. Indstil den ønskede stoptid ved at dreje på og knappen.

Pilene lyser ud for tilberedningstid og stoptid.

Ovnen beregner automatisk hvornår den skal tænde.

I displayet kan De aflæse den resterende tid, samt sluttidspunkt.

Når tiden er gået slukker ovnen automatisk. Der lyder et signal i to minutter. “0.00” og pilene blinker i displayet.

Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.

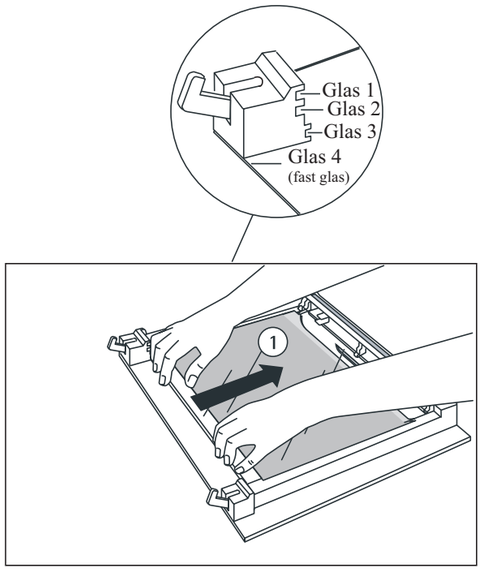
Aftagning af indvendige lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Aftag kun lågeglas, når ovnlågen er taget af ovnen.

Når ovnlågen sidder på ovnen, kan den vippe op, efterhånden som lågeglassene fjernes.

Aftag ét lågeglas ad gangen.

1. Tag fat i glas 1 ved den nederste kant.
2. Skub det mod fjerder påvirkningen ved håndtaget til det ligger fri forneden.(1)
3. Løft glasset forneden og træk det ud og op.(2)
4. Aftag glas 2 og 3 på samme måde som glas 1.



Rengøring af lågeglas

⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

Ovnlågen

Tør ovnlågen af indvendigt og udvendigt med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

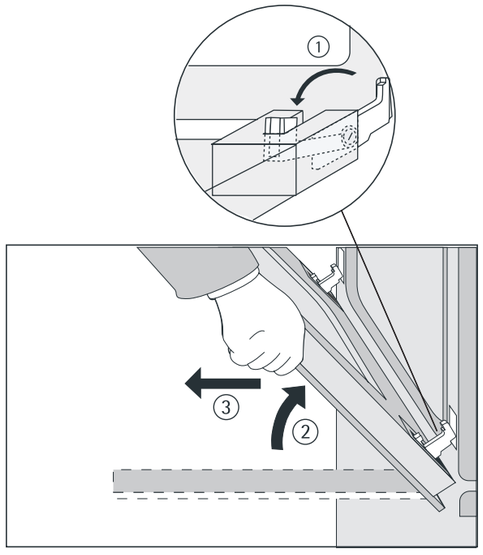
Ved kraftig tilsmudsning af indersiden:

1. Åben ovnlågen og spray indersiden med et ovnrensemiddel.
2. Luk ovnlågen og lad ovnrensemidlet sidde på i mange timer, min. 12 timer.
3. Vask af med varmt vand og en klud.

Efter denne proces kan det være en fordel at tage ovnlågen af ovnen og afmontere de indvendige lågeglas. Det letter rengøringen imellem glassene.

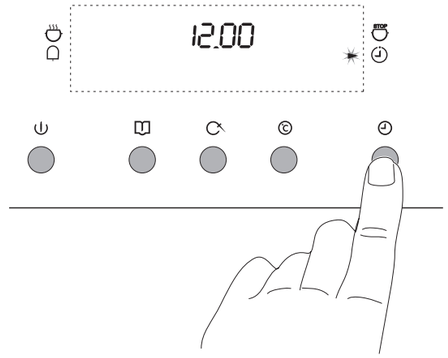
Aftagning af ovnlågen

1. Åben ovnlågen helt
2. Klap klemmearmene ved begge lågehængsler helt op.(1)
3. Tag fat i ovnlågens sider med begge hænder og luk ovnlågen ca. 3/4 over modstanden.(2)
4. Træk lågen væk fra ovnen.(3)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag, f.eks. et tæppe, for at undgå ridser.

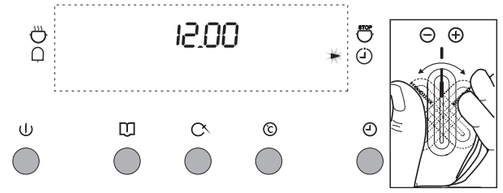


Ændring af klokkeslæt

Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .

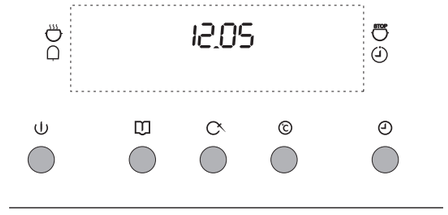


Indstil uret ved at dreje på og knappen
Vent i 5 sekunder.



Pilen i displayet holder op med at blinke. Uret er indstillet.

i Klokkeslættet kan kun ændres når den elektroniske børnesikring er slået fra, ingen af urfunktionerne er valgt og når der ikke er indstillet en ovnfunktion.



Stegetermometeret

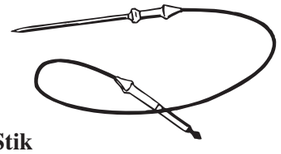
Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30°C og 99°C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top. Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.

⚠ Kun det medfølgende stegetermometer må anvendes i ovnen. Brug kun originale reservedele i tilfælde af udskiftning.

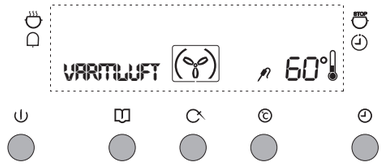
1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Vælg ovnfunktion og temperatur.
4. Displayet viser en foreslået centrumtermperatur i kødet på 60°C.
5. Drej på ⊕ og ⊖ knappen, hvis De ønsker at ændre kødets centrumtemperatur. De skal ændre centrumtemperaturen inden der er gået 15 sekunder.
6. Efter ca. 5 sekunder viser displayet 30°C. Når kødets centrumtemperatur stiger til over 30°C, kan De følge kødets aktuelle centrumtemperatur i displayet.
7. De kan ændre den ønskede centrumtemperatur under stegningen ved at trykke én gang på tasten og derefter ændre ved at dreje på ⊕ og ⊖ knappen.
8. De kan ændre ovntemperaturen under stegningen ved at trykke to gange på tasten og derefter dreje på ⊕ og ⊖ knappen. Ændring af ovntemperatur skal ske indenfor 5 sekunder.
9. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, lyder der er et signal. Ovnen slukker automatisk.
   Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.
10. Sluk for ovnen og træk stegetermometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet, med stegetermometeret, ud af ovnen.
11. Lad stegetermometeret blive siddende i kødet i hele stegens hviletid.

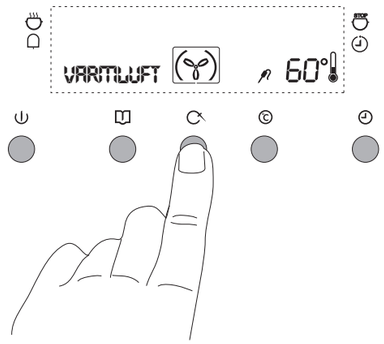
⚠ Stegetermometeret er meget varmt. Der er risiko for at brænde sig, når stegetermometeret tages ud af ovnen.

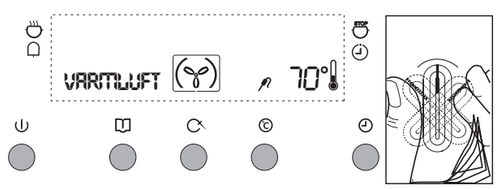
Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*



Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.



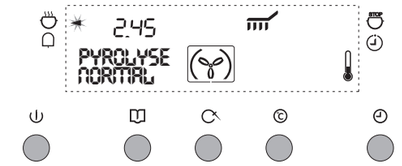




Ændring af pyrolyseprogram

1. Tænd ovnen og vælg pyrolyse. I displayet står PYROLYSE NORMAL
2. Drej på ⊕ og ⊖ knappen for at ændre program. De kan vælge imellem PYROLYSE ØKO, varighed 2t 15min, eller PYROLYSE INTENSIV, varighed 3t 15 min.

Grundigere information om pyrolyse finder De i afsnittet “Sådan bruger De...Ovnen”.



Varmluftvingen

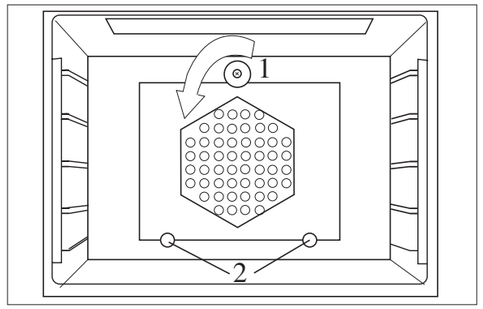
Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.

Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.

Tag vingen ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen (1) ud foroven, fjern skiven, som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder vingen har venstregevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).



Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.

⚠ Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en klud eller en blød plastsvamp og håndopvaskemiddel eller universalrengøringsmiddel.

Brug aldrig renslet, metalsvampe, hårde plastsvampe, skurepulver eller andre ridsende og ætsende rengøringsmidler.

Ovnen

Pyrolyse

Den første gang De anvender pyrolyse kan der forekomme lugt. Sørg for god ventilation vad at tænde for emhætten eller åbne et vindue.

Før De starter pyrolyseprocessen skal alt tilbehør og ribber fjernes fra ovnrummet.

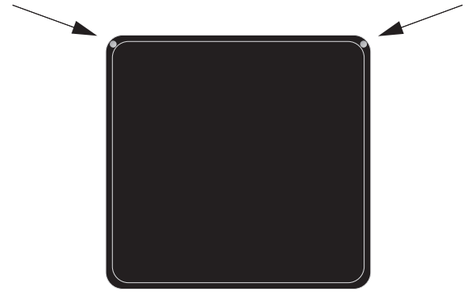
Inden De starter pyrolyseprocessen skal De fjerne grovere snavs.

1. Afmonter Easy-Access-ribberne.
2. Tænd ovnen og vælg pyrolyse ved at dreje på knappen.
3. I displayet står PYROLYSE NORMAL. Når programmet starter blinker programmets varighed “2 t 45 min” i displayet. Efter 5 sekunder viser displayet den aktuelle tid.
4. Når programmet starter slukker lyset i ovnrummet.
5. Når ovnrummet er ca. 300°C, låser ovnlågen. I displayet lyser .
6. Programmet er færdigt, og ovnlågen kan åbnes igen, når forsvinder.
7. Når renseprogrammet er færdigt, ligger der forkullet støv i ovnrummet. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.
8. Det indvendige lågeglas kan være kraftigt tilsmudset efter brug af pyrolyse. Se i afsnittet “Ovnlågen”, hvordan De nemmest rengør den indvendige side af lågen.
9. Monter Easy-Access-ribberne.

⚠ Under denne proces bliver ovnen meget varm. Børn må under ingen omstændigheder komme i nærheden af den.

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet.



Tilbehøret med Non-Stick belægning

Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og lang levetid, når De behandler det korrekt.

Sådan bruger De tilbehøret med Non-Stick belægning:

1. Placér madvarer eller bagværk direkte på pladen, risten eller i bradepanden.
2. Brug redskaber af plast eller træ på Non-Stick belægningen. Brug aldrig redskaber af metal.
3. Brug en plastkniv til at skære f.eks. bradepandekager, pizza, lasagne o.lign.
4. Vær opmærksom på at skåle og fade med ru bund kan skade Non-Stick belægningen. Brug fade og skåle med glat bund. Eller anvend risten uden Non-Stick belægning til fade og skåle med ru bund.
5. Varm aldrig tilbehøret med Non-Stick belægning op, når det er tomt.
6. Placér ikke tilbehøret på en varm kogezone.
7. Når De anvender tilbehøret med Non-Stick, må temperaturen i ovnen max være 250°C.

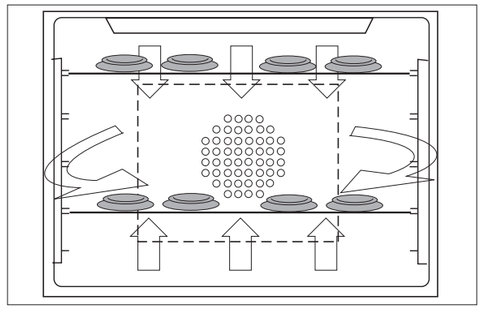
Ovnen

⚠ Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Varmluft

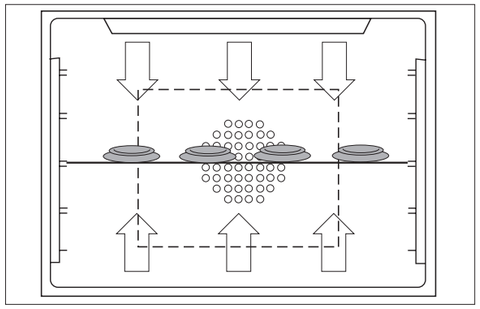
En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.

Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.



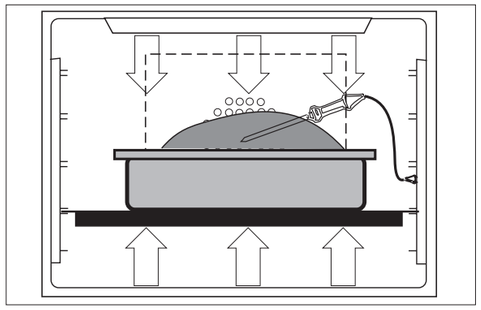
Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Lavenergistegning

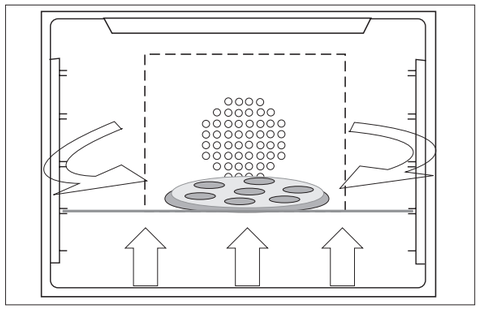
Dette program er velegnet til stegning af både rødt kød, fjerkræ og lyst kød. På dette program benyttes varmelegmerne i top og bund. Opvarmningen på dette program er blidere end på de øvrige programmer. For kødet betyder dét, at saft og kraft bevares bedre. Stegning på dette program skal ske fra kold ovn. Både opvarmningstiden og stegetiden er længere på dette program end på de øvrige programmer. På dette program opnår De det bedste resultat ved at anvende et elektronisk stegetermometer til måling af kødets centrumtemperatur.



Max 5 dl vand

Pizzaprogram

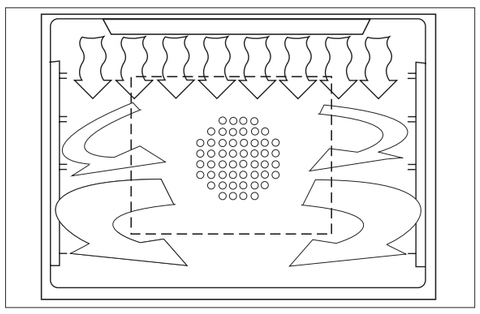
Dette program er en kombination af varmluft og bundvarme. Ringvarmelegeme og bundvarmelegeme er indkoblet. Bundvarmen sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Den varme cirkulerende luft tilbereder fyldet og giver det en gylden farve. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage tærtebunden inden fyldet kommes i. De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i en forvarmet ovn.



Intervalgrill

Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.

Ved tilbederedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.

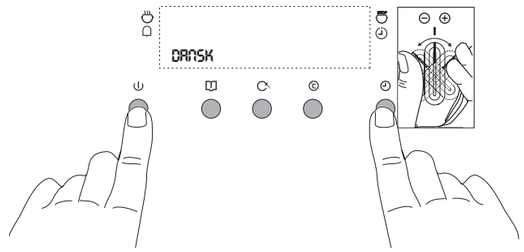


Ekstra funktioner

Valg af sprog

Sproget i displayet kan ændres. De kan vælge imellem tre forskellige sprog: dansk, tysk og engelsk. Ovnen er fra starten indstillet til dansk.

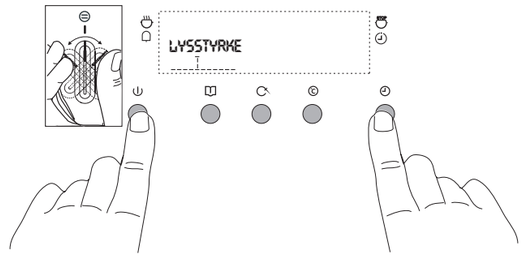
1. Tænd for ovnen, tryk på tasten.
2. Tryk samtidig på tasterne og .
3. Drej og knappen for at vælge sprog.
4. Bekræft det valgte sprog ved at trykke samtidig på tasterne og .

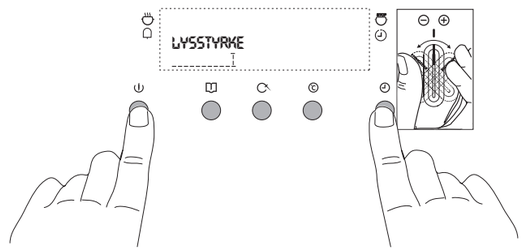


Ændring af displayets lysstyrke

Displayets lysstyrke kan indstilles i tre trin.

1. Tænd for ovnen. Tryk på tasten.
2. Tryk samtidig på tasterne og .
3. Drej én gang på knappen for at vælge lysstyrke. I displayet står LYS STYRKE.
4. Drej på og knappen for at indstille lysstyrken.
5. Bekræft den valgte lysstyrke ved at trykke samtidig på tasterne og .





Slukning af display

Når ovnen er slukket, kan lyset i displayet slukkes. Tryk samtidig på tasterne og indtil lyset slukker i displayet.

Når De tænder ovnen, tænder lyset automatisk igen. Når De slukker ovnen, slukket lyset automatisk.

Aktivering af display

Ovnen skal være slukket.
Tryk samtidig på tasterne og indtil lyset tænder i displayet.

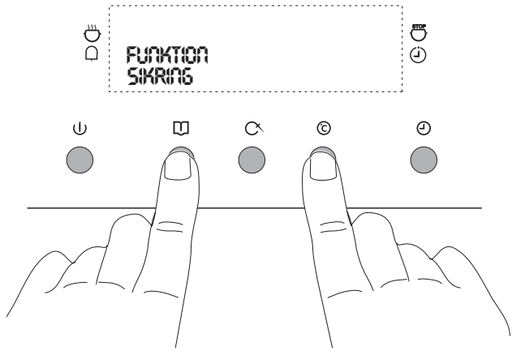
Sikring af ovnfunktionen

Med denne funktion kan De sikre at der ikke ved en fejltagelse bliver ændret på den indstilling ovnen er tændt på.

i De kan altid slukke for ovnen ved et enkelt tryk på tasten .

1. Tænd for ovnen og vælg en ovnfunktion
2. Tryk samtidig på tasterne og .
3. I displayet står der: FUNKTION SIKRING. Ovnfunktionen kan nu ikke ændres.
4. Frakobling af børnesikringen sker ved igen at trykke på tasterne og .

   FUNKTION SIKRING forsvinder. De kan nu ændre ovnens indstillinger.



Autostop

Hvis ovnen ved en fejltagelse står tændt i længere tid, vil den automatisk slukke af sikkerhedsmæssige årsager. I displayet vises den sidst indstillede temperatur og der lyder et signal.

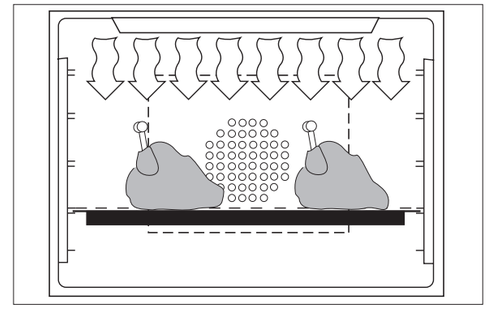
Tiden der går inden ovnen slukker automatisk, afhænger af den indstillede temperatur. I nedenstående skema, kan De se hvor lang tid der går:

30-120°C	12,5 timer
120-200°C	8,5 timer
200-250°C	5,5 timer
250-280°C	1,5 timer

Før ovnen kan bruges igen, skal De slukke for ovnen ved at trykke på tasten .

Grill

Et grillvarmelegeme i toppen af ovnen afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Brug rist og bradepande i ovnen.



Undervarme

På dette program kommer der kun varme i bunden. Programmet er beregnet til efterbehandling af mad og bagværk, som ikke er tilstrækkelig gennemstegt eller -bagt. Programmet kan ikke anvendes til egentlig tilberedning.

Holde varm

På dette program er temperaturen låst fast på 80°C. Mad, som allerede er tilberedt, kan med fordel holdes varm på dette program.

Optøning

Varmluftblæseren cirkulerer luft rundt i ovnrummet. Temperaturen er låst fast på 30°C. Programmet er velegnet til optøning af brød og kager, samt andre madvarer, der kræver en skånsom optøning. Det er ikke muligt at angive tid, da optøningstiden er afhængig af madens vægt og form. Prøv at stikke i maden. Programmet er ikke velegnet til optøning af kød.

Pyrolyse

Med disse programmer renser ovnen sig selv. Ovntemperaturen kommer op på ca. 500°C. Under renseprocessen forbrændes al snavs i ovnrummet. Når renseprocessen er færdig, ligger det afbændte snavs som forkullet støv i ovnrummet. Tør derefter ovnrummet af med en fugtig klud.
Under renseprocessn låser ovnlågen automatisk, når temperaturen når ca. 300°C. Døren er låst under hele renseprocessen. Døren låser automatisk op igen, når temperaturen i ovnrummet er faldet til ca. 200°C.

Programmet pyrolyse øko varer ca.2t 15min.
Programmet anvendes ved let tilsmudsning.

Programmet pyrolyse normal varer ca 2t. 45 min.
Programmet anvendes ved normal tilsmudsning.

Programmet Pyrolyse intensiv varer ca. 3t 15 min.
Programmet anvendes ved stærk tilsmudsning.

Bagning/madlavning

Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

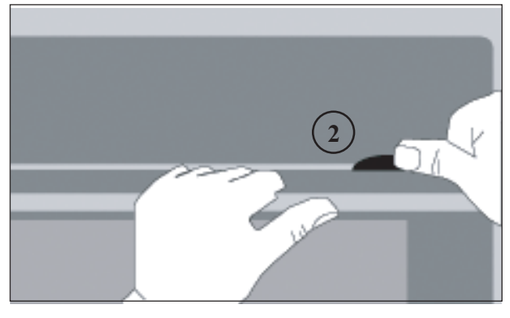
Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.
Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. **Varmluft** er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. **Intervalgrill** er ikke velegnet til bagning.

Tilkobling af mekanisk børnesikring

Træk palen ud, til den går i hak (1). For at åbne ovnlågen skal De nu trykke ovnlågen lidt ind og samtidig trykke palen ind. De kan frakoble børnesikringen ved at trykke palen ind, til den går i hak (2).



Tilkobling af elektronisk børnesikring

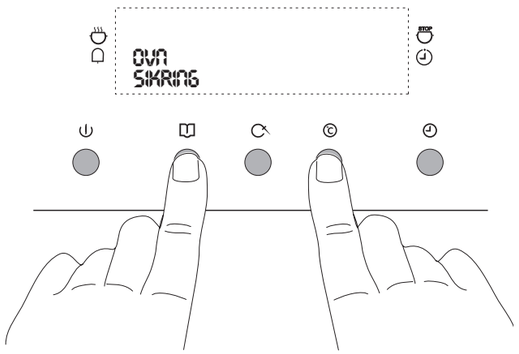
Den elektroniske børnesikring har to funktioner:
1. Når ovnen er slukket, sikrer børnesikringen at ovnen ikke kan tændes.
2. Når ovnen er tændt, lukker børnesikringen for den valgte funktion, så der ikke kan laves en anden indstilling af ovnen.

Sikring af ovnen

Så snart børnesikringen er slået til, kan der ikke tændes for ovnen.

1. Tryk samtidig på tasterne og .
2. I displayet vises OVN SIKRING. Børnesikringen er nu slået til.
3. Frakobling af børnesikringen sker ved igen at trykke på tasterne og .

   OVN SIKRING forsvinder. De kan nu anvende ovnen.



Lasagne

Ingredienser:

500g lasagneplader

Kødsovs:

200g bacon

2 løg (200g)

2 gulerødder (150g)

4 spsk. olivenolie

800g hakket oksekød

½ ltr. okse bouillon

1 ds. koncentreret tomatpuré

2 tsk. salt

1 tsk. peber

2 tsk. oregano

1 tsk. timian

Bechamelsovs:

40g margarine

70g mel

½ ltr. mælk (500g)

200g revet ost (mozarella)

salt, peber, muskatnød

20g margarine

Tilberedning:

Skræl løg og gulerødder, skær løgene i tern og riv gulerødderne.

Varm olien, brun bacon og grønsagerne under omrøring. Tilsæt kødet lidt efter lidt, brun det under omrøring til det skiller ad, og hæld bouillonen ved. Krydres med tomat puré, oregano, timian, salt og peber, kog det op og lad det simre under låg i 30 min.

Tilbered bechamelsovsen imens. Smelt margarinen i en gryde, drys melet i og lad det blive gyldent under omrøring. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med ost, salt, peber og muskat og små koger ca. 10 min. uden låg.

Smør en stor firkantet gratinform eller en lille bradepande. Læg skiftevis kødsovs, lasagneplader og bechamelsovs. Start med kødsovs og slut af med bechamelsovs, resten af margarinen fordeles i små klatter over retten.

Tilbered på bageplade

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil LASAGNE vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter lasagnen ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 45 time giver ovnen signal, lasagnen er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Kylling

Ingredienser:

2 kyllinger á ca. 1300g

2 tsk. salt

1 bdt. persille

1 spsk. olie

1 tsk. paprika

Tilberedning:

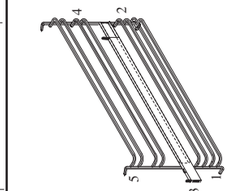
Rens kyllingerne og fjern indvoldene. Skyl kyllingerne grundigt ud- og indvendig under rindende koldt vand. Dup kyllingerne tørre med køkkenrulle. Kom persille og salt indvendig i kyllingerne. Bland olie og paprika og pensl kyllingerne udvendigt.

Placér kyllingerne på risten over bradepanden.

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil KYLLING vises i displayet.
4. Sæt kyllingerne ind på ribbe 2.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter 1 time giver ovnen signal, kyllingerne er færdige.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Indstillingsskema bagning

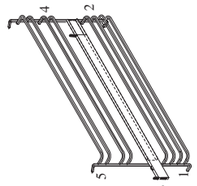
Bagning	Varmluft		Traditionel ovn		Pizza	
	Ribbe	Temperatur °C	Ribbe	Temperatur °C	Ribbe	Temperatur °C
Boller	3	200 - 225	2 + 5	220 - 230	2 + 5	175 - 200
Grovboller	3	190 - 210	2 + 5	220 - 230	2 + 5	175 - 200
Småt gærbrød m. fyld	3	200 - 225	2 + 5	220 - 230	2 + 5	175 - 200
Ciabatta boller	3	220 - 230	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
Foccacia	3	220 - 230	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
Pitabrød	3	250	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
Kringle	3	200 - 225	2 + 5	220 - 230	2 + 5	175 - 200
Franskbrød	1 - 2	180 - 200	1 + 4	220 - 230	1 + 4	175 - 200
Ciabattabrød	1 - 2	220 -230	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
Groft brød	1-2	180 - 200	1 + 4	220 - 230	1 + 4	175 - 200
Rugbrød	1	185 - 195	1 + 4	220 - 230	1 + 4	175 - 200
Flûtes	3	220 - 230	2 + 5	220 - 230	2 + 5	175 - 200
Bradepandekage	2 - 3	175 - 200	3	200 - 220	3	175 - 200
Formkage	3	175 - 200	1 + 4	200 - 220	1 + 4	175 - 200
Sandkage	1	170 - 180	2	200 - 220	2	175 - 200
Lagkagebunde	3	200 - 225	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
Marengs	3	100	2 + 5	100	2 + 5	100
Marengsbunde	3	100	2 + 5	100	2 + 5	100
Småkager	3 - 4	160 - 200	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
Vandbakkelser	3	190 - 210	2 + 5	200 - 220	2 + 5	160 - 170
Roulade	3	190 - 210	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet
		-		derefter i slukket ovn: 25		
Frugttærte mørdej	1 - 2	175 - 200		forbagning af bund: 10 - 15		ikke velegnet
		175		færdigbagning: 45 - 55		
Frugttærte smuldredej	3	175 - 200		25 - 40	2 + 5	170 - 180
Kransekage i ringe	4	210 - 230		8 - 12	-	ikke velegnet



Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

Indstillingsskema madlavning

Madlavning	Traditionel ovn			Pizza		Varmluft		Intervalgrill	
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2 - 3	160 - 170	*	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	150 - 160	-
Fisk, stegning	2 - 3	180 - 200	*	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	165 - 175	-
Farsbrød	2 - 3	175 - 200	45 - 60	ikke velegnet	-	2 - 3	165 - 175	165 - 175	45 - 60
Frikadeller	3	175 - 200	25 - 35	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	165 - 175	-
Leverpostej	2 - 3	180 - 200	50 - 60	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	165 - 175	-
Flødekartofler	3	200	60 - 65	ikke velegnet	-	3	175	175	60 - 65
Gratin	2 - 3	180 - 200	50 - 60	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	ikke velegnet	-
Gratinerede retter	-	ikke velegnet	-	ikke velegnet	-	3 - 4	180 - 200	180 - 200	10 - 25
Kartoffelgratin	3	200	60 - 65	ikke velegnet	-	2	175	175	55 - 65
Pastagratin	3	180 - 200	30 - 40	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	165 - 175	-
Lasagne, hjemmelavet	3	200	50 - 60	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	175	-
Lasagne, frossen færdigret	3	180	30 - 45	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	175	-
Pizza, hjemmelavet	2 - 3	200 - 225	15 - 25	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	165 - 175	-
Pizza, frossen færdigret	3	200 - 225	15 - 25	200	15	-	ikke velegnet	175 - 185	-
Pommes frites, frosne	3	225 - 250	20 - 30	ikke velegnet	-	3	180 - 200	180 - 200	30 - 45
Tærte, hjemmelavet :	3	190 - 210		215 - 225	35 - 45	-	ikke velegnet	165 - 175	-
forbagning bund:			15 - 20						
færdigbagning:			20 - 30						
Tærte, frossen færdigret	3	200	20 - 30	200	15 - 25	-	ikke velegnet	175	-



*Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt og gennemsigtigt
Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let, er fisken færdig.

**Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end der er angivet på emballagen.
Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30 + 10 = 40 min

Kartoffelgratin

Ingredienser:

1 kg kartofler
2 fed hvidløg
300g revet mozzarella el. emmentaler ost
3 æg (165-175g)
2 ½ dl mælk (250g)
4 spsk. fløde (60g)
1 tsk. salt (7g)
1 tsk. peber (4g)
1 spsk. frisk timian eller 1 tsk. tørret
40g margarine

Tilberedning:

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver.

Smør et ildfast fad med 10 g margarine og ét fed presset hvidløg.

Fordel halvdelen af kartoffelskiverne i fadet. Drys med halvdelen af osten. Læg resten af kartoflerne ovenpå, og fordel til sidst resten af osten over.

Pres det andet fed hvidløg og pisk det let sammen med æg, mælk, fløde, salt, peber og timian. Hæld blandingen over kartoflerne.

Fordel resten af margarinen over gratinen i klatter.

Tilbered på bageplade

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil KARTOFFELGRATIN vises i displayet.
4. Sæt kartoffelgratinen ind på ribbe 2.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter 1 time giver ovnen signal, kartoffelgratinen er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Quiche Lorraine (tærte)

Ingredienser:

Dej:
150g hvedemel
75g margarine
½ tsk. salt (4g)
40g vand
Fyld:
170g bacon eller skinke
70g revet ost
3 æg (60-65g)
½ dl mælk (50g)
1 ¾ dl creme fraiche 38% (170 g)
1 knsp. peber og muskatnød.

Tilberedning:

Ælt mel, margarine og salt sammen. Tilsæt vandet og ælt til en ensartet dej. Stil dejen koldt i 1 - 1 ½ time.

Rul dejen ud og læg den i en tærteform med diameter Ø 26 cm. Buk kanten af dejen dobbelt om. Prik med en gaffel.

Fordel bacon eller skinke ovenpå dejen, drys herefter med revet ost. Pisk æg, mælk, creme fraiche, peber og muskat sammen og hæld det over.

Bag på rist

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil QUICHE LORRAINE vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter tærten ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 40 min giver ovnen signal, tærten er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Fisk (fiskegratin)

Ingredienser:

600-700g lakse stykker uden skin.

1 citron

150g revet ost

2 ½ dl fløde

50g rasp

hakket persille

salt og peber

20g margarine.

Tilberedning:

Dryp fisken med citron og lad den trække lidt.

Dup overskydende saft af med køkkenrulle. Krydder med salt og peber på begge sider af fisken, læg den i et smurt ildfast fad.

Bland revet ost, fløde, rasp og hakket persille. Fordel blandingen over fisken.

Tilbered på bageplade

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil FISK vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter fadet ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 25 min giver ovnen signal, fiskegratinen er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Pizza

Ingredienser:

Dej:

30g gær

2 dl lunken vand (200g)

2-2 ½ dl mel (300g)

1/2 tsk. salt (4g)

2 spsk. olie

Fyld:

10 spsk. pizza topping (tomat sovs)

300g skinke i strimler

200g revet mozzarella ost

1 tsk. basilikum

1 tsk. oregano

Tilberedning:

Redskab: Foodprocessor med kniv i skålen.

Kom gær, salt, olie og vand i foodprocessoren. Kør på højeste hastighed til gæren er udrørt. Tilsæt 2 dl mel. Kør på højeste hastighed til dejen er samlet til-sæt evt. mere mel. Tag dejen op af skålen og læg den til hævning i en skål i 30 min. Rul dejen ud til en cirkel med en tykkelse på ½ cm, læg dejen midt på en bageplade.

Smør pizza topping på dejen. Fordel først skinke-strimler, dernæst reven mozzarella ovenpå. Drys med basilikum og oregano.

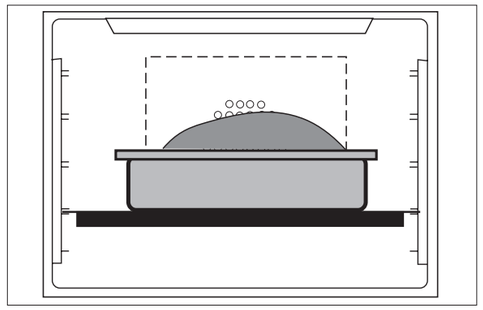
Bag på bageplade.

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil PIZZA vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter pizza´en ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 15 min giver ovnen signal, pizza´en er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.

Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og ovnen bruger unødig meget energi.



Max 5 dl vand

Traditionel ovn, varmluft, lavenergistegning og **intervalgrill** er velegnet til stegning. Lavenergistegning giver den mest skånsomme stegning af kødet. **Intervalgrill** er især velegnet til stegning af madvarer, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

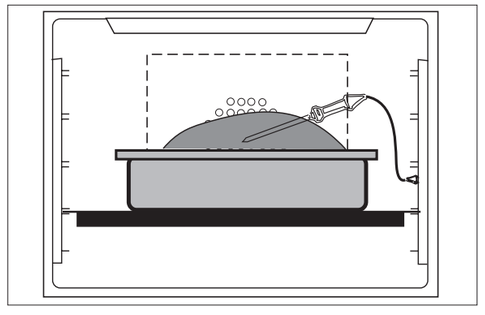
Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen.

i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne.

Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

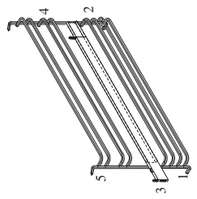
Ved brug af **Intervalgrill** må der ikke samtidig anvendes elektronisk stegetermometer, da varmen fra grillen kan få ledningen til at smelte.



Max 5 dl vand

Indstillingsskema stegning

Stegning		Traditionel ovn		Varmluft		Intervalgrill		Lavenergistegning	
	Ribbe	Centrum-temp.i kødet	Tid min. pr. kg. kød	Temperatur °C		Temperatur °C		Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Oksekød									
Roastbeef **	3	65	100 - 120	125		125		125	100 - 120
Culotte	3	65							
bruning:			ialt 10	225		200		ikke velegnet	-
stegning:			50 - 60	160		150		-	-
Oksesteg, gammeldags	1 - 2	75 - 80	90 - 120	180		160		180	90 - 120
4 steak af entrecôte 1- 1½ cm *	3	***	-	-		-		160	ialt 25 - 30
Kalvekød									
Filet **	3	65	60 - 70	180		160		180	50 - 60
Lammekød									
Kølle/bov/ryg	2	90	80 - 100	180		160		ikke velegnet	-
Svinekød									
Flæskesteg**	3	70	65 - 75	200		175		200	90 - 100
Ribbensteg**	3	***	60	200		175		200	90 - 100
Nakkefilet	3	75 - 80	90 - 120	170		160		160	120 - 150
Skinke	1 - 2	70 - 75	60 - 100	160		150		150	100 - 120
Mørbrad 450-500 g *	3	***	-	-		-		160	ialt 50 - 55
Fjerkræ									
Kylling parteret	3	***	50 - 60	200		175		ikke velegnet	-
And**	2 - 3	***	55 - 60	160		150		ikke velegnet	
And**, langtidsstegning	2 - 3	***	ialt ca. 5 timer	130		ikke velegnet		130	ialt ca. 5 timer
Kalkun, helstegt, farseret	1 - 2	***	50	160		150		ikke velegnet	
Kalkunbryst	1 - 2	75 - 80	70 - 80	200		175		200	70 - 90



* Kødet skal forbrunes på pande, 2 min på hver side. Sæt derefter kødet ind i kold ovn, og indstil ovnen ifølge skema.
** Evt. efterbruning ved grill i ca. 5 min. Ved brug af grill, skal De fjerne stegetermometer. Lad stegen stå i ovnen samtidig med at grillen varmer op.
*** Stegetermometer er uegnet til dette stykke kød.

Indbygget kogebog

Opskrifter

Sandkage

Ingredienser:

185g margarine
200g sukker
1 knsp. vaniliesukker (1g)
3 æg (170g)
375g hvedemel
3 tsk. bagepulver (15g)
1 knsp. salt (1g)
1 dl mælk (100g)
1 spsk kakao (7,5g)

Tilberedning:
Rør margarine skummende med sukker, vaniljesukker og salt. Tilsæt æggene ét ad gangen, og rør det hele til en skummende masse. Tilsæt mel iblandet bagepulver sammen med mælken lidt ad gangen. Vend dejen let sammen.

Hæld 2/3 af dejen i en smurt firkantet form (30 cm lang / 1 ½ ltr.). Rør resten af dejen sammen med kakao og stryg den over den lyse dejmasse.
Træk den mørke dej med en gaffel i en spiral gennem den lyse dej.

Bag på rist

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil SANDKAGE vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter sandkagen ind i ovnen på ribbe 2.
5. 5 min før bagetiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at bagetiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 55 min giver ovnen signal. Sandkagen er bagt.
7. Tag sandkagen ud og sluk ovnen. Tryk på tasten .

Franskbrød

Ingredienser:

50g margarine
50g gær
5 dl mælk (500g)
1 tsk. salt (7g)
1 spsk. sukker (14g)
750g hvedemel

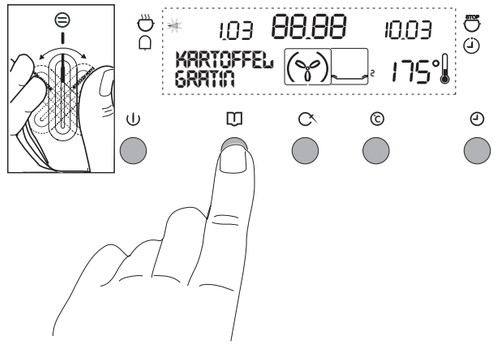
Tilberedning:
Smelt margarinen. Tilsæt mælken og varm op til blandingen er lun (+37°C).
Smuldr gæren i et fad. Tilsæt sukker og mælkeblandingen. Rør gæren ud. Tilsæt mel og salt. Hold 1/3 af melet tilbage. Ælt det hele sammen til en smidig dej. Tilsæt evt. mere mel. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse (30 min.). Ælt herefter dejen igennem igen og del dejen i to portioner.
Smør 2 forme (13x30 cm) og læg dejen i. Lad dejen efterhæve i 30 min.
Rids evt. i toppen lige før bagningen.

Bag på rist

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil FRANSKBRØD vises i displayet.
4. Sæt franskbrødene ind på ribbe 2.
5. 5 min før bagetiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at bagetiden snart er slut.
6. Efter 30 min giver ovnen signal. Franskbrødene er bagt.
7. Tag franskbrødene ud og sluk ovnen. Tryk på tasten .

Indbygget kogebog

Når De anvender den indbyggede kogebog, indstiller ovnen sig automatisk på den rigtige ovnfunktion og den rigtige temperatur. I displayet får De en angivelse af hvilken ribbe maden skal placeres på.



Først tilbereder De retten efter de opskrifter, som De finder i det efterfølgende afsnit. Dernæst indstiller De ovnen:

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen og indstil den ønskede opskrift. I displayet vises opskrift, ovnfunktion, ribbe, temperatur, tilberedningstid og sluttid. Ovnen tænder efter ca. 5 sekunder
4. Inden tilberedningstiden er slut, lyder et signal. De kan her kontrollere om maden skal tilberede i hele tilberedningstiden, eller den evt. skal tages ud lidt før.
5. Når den indstillede tilberedningstid er slut, lyder et signal og “0.00” blinker i displayet.
6. Sluk for ovnen. Tryk på tasten

Automatisk start og stop

Ved brug af den indbyggede kogebog, kan De benytte muligheden for forsinket start . Se afsnittet: “Sådan bruger De...Automatisk start og stop”.

Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C.

Tør maden, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis maden er fugtigt, vil maden blive kogt i stedet for grillet.

Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter maden, der skal grilles, i ovnen.

Læg maden, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet. Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.

Ovnlågen skal være lukket under grillningen.

Hold øje med grillningen.

For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Vend maden der skal grilles mindst én gang under grillningen.

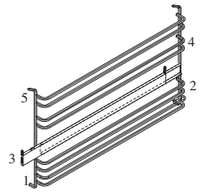
Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på maden, der skal grilles.

Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis maden, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning	Ribbe	Temperatur °C	1. side Tid i min.	2. side Tid i min.
Svinekotelet	3 - 4	250	9 - 11	5 - 7
Lammekotelet	3 - 4	250	8 - 12	6 - 8
Kylling parteret, kvarte	2 - 3	250	25 - 30	20 - 25
Grillpølser	3 - 4	250	4 - 5	2 - 3
Revelsben (*forkogte 20 min*)	2 - 3	250	15 - 20	15 - 20
Fisk (*skiver af torsk eller laks*)	3	250	10 - 15	5 - 7
Ristning af toastbrød	3 - 4	250	3 - 4	2 - 3
Toast (*lagt imellem to bageplader*)	3	250	ialt 10 min	

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone.

Sæt i kold ovn. Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.

Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.

Udnyt eftervarmen. Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

Anvend grillen så lidt som muligt.

Tø maden op i køleskab først.